

MENU ENCHANTEUR

~ 42 € ~

Mise en appétit

*Le râble de lapereau farci, la côte panée, l'épaule en rilette,
légumes confits et mesclun*

Ou

La vinaigrette de légumes en mille feuilles, fromage de chèvre frais

*Le filet de lavaret du lac du Bourget et légumes en tempura,
émulsion tomate*

Ou

*Le filet de daurade à la plancha sur poêlée de légumes,
sauce safranée à l'orange*

Ou

*Le rognon et le foie de veau poêlés,
strudel de légumes d'été parfumé à la sauge, sauce bigarade*

Ou

*Le carré de cochon de lait caramélisé dans un jus aux épices,
Tatin de figues violettes et purée de coco à l'huile d'olive*

Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces

"Gourmandise d'un Moment"

Dessert au choix

Petits Fours et Friandises

MENU GOURMAND

~ 63 € ~

Mise en appétit

*Le croustillant de ris de veau et foie gras de canard
sur griottes acidulées sauce aux épices*

Ou

*Les filets de perche juste raidis, crémeux de cèleris,
carpaccio de betterave rouge*

Le homard breton rôti et huile parfumée sur écrasé de pomme de terre

Ou

*Le blanc de Saint-Pierre à la plancha, fèves fraîches et
mousseux à l'amande*

Douceur d'un sorbet

*Le pigeon "des grands prés" désossé puis farci au foie gras,
le confit de cuisse et d'abats, ragout de gnocchis aux pommes de terre*

Ou

*Le filet de bœuf en croute sur une émiettée de queue de bœuf,
Côtes de bettes au jus et artichaut frit*

Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces

*"Gourmandise d'un Moment" Dessert au choix
Petits Fours et Friandises*

MENU A LA CARTE

~ 66 € ~

*A choisir dans notre carte,
deux mets selon votre plaisir à préciser lors de votre commande*

Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces

"Gourmandise d'un Moment"

Dessert au choix

Petits fours et friandises

MENU DEGUSTATION

~ 82 € ~

Mise en appétit

*Le croustillant de ris de veau et foie gras de canard
sur griottes acidulées sauce aux épices*

Le homard breton rôti et huile parfumée sur écrasé de pomme de terre

*Le filet de daurade à la plancha sur poêlée de légumes,
sauce safranée à l'orange*

*Le blanc de Saint-Pierre à la plancha, fèves fraîches et
mousseux à l'amande*

*Le carré de cochon de lait caramélisé dans un jus aux épices,
Tatin de figues violettes et purée de coco à l'huile d'olive*

Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces

Variation gourmande autour de quatre desserts

MENU DU MARCHE

~ 26 € ~

Menu élaboré selon les arrivages du jour

Une entrée



Un plat



*"Gourmandise d'un Moment"
Petits fours et friandises*

Menu proposé uniquement au déjeuner du mardi au vendredi